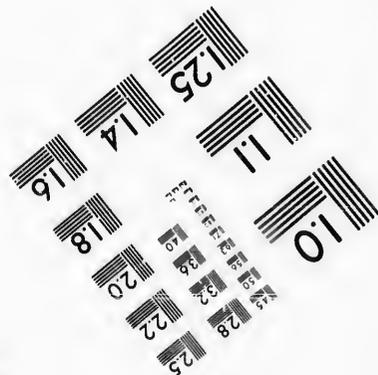
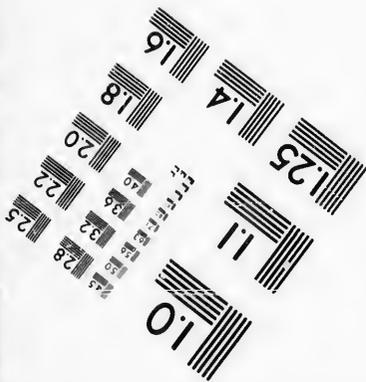
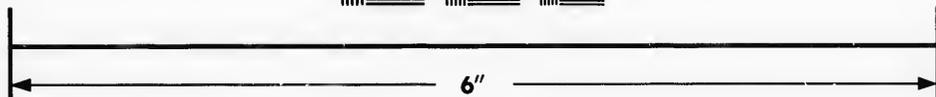
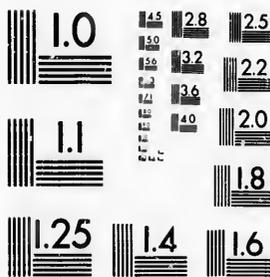


**IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)**



**Photographic
Sciences
Corporation**

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

15
18
28
32
36
40
20
22
1.8

**CIHM/ICMH
Microfiche
Series.**

**CIHM/ICMH
Collection de
microfiches.**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

10
15
18
20
22
25
28
32
36
40

© 1987

Technical and Bibliographic Notes/Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers/
Couverture de couleur
- Covers damaged/
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing/
Le titre de couverture manque
- Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material/
Relié avec d'autres documents
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin/
La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la
distorsion le long de la marge intérieure
- Blank leaves added during restoration may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from filming/
Il se peut que certaines pages blanches ajoutées
lors d'une restauration apparaissent dans le texte,
mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont
pas été filmées.
- Additional comments:/
Commentaires supplémentaires:

- Coloured pages/
Pages de couleur
- Pages damaged/
Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached/
Pages détachées
- Showthrough/
Transparence
- Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary material/
Comprend du matériel supplémentaire
- Only edition available/
Seule édition disponible
- Pages wholly or partially obscured by errata
slips, tissues, etc., have been refilmed to
ensure the best possible image/
Les pages totalement ou partiellement
obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure,
etc., ont été filmées à nouveau de façon à
obtenir la meilleure image possible.

This item is filmed at the reduction ratio checked below/
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	14X	18X	22X	26X	30X
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12X	16X	20X	24X	28X	32X

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

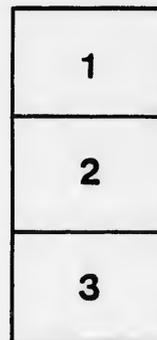
Department of Rare Books
and Special Collections,
McGill University, Montreal.

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

Department of Rare Books
and Special Collections,
McGill University, Montreal.

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.

rrata
to

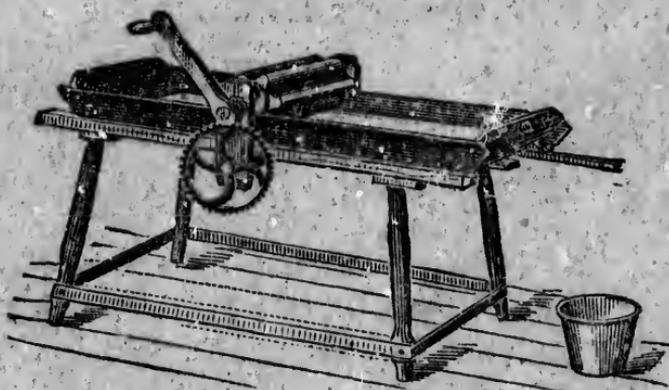
peiture,
n à



32X

LE
TRAVAILLE-BEURRE

(Brevet de Waters)



Il réunit plus de bonnes qualités que toutes
les autres machines de ce genre.

IL EST

**DURABLE, ECONOMIQUE,
FACILE.**

IL EPARGNE TEMPS ET TRAVAIL

Il est solide, facile à faire mouvoir et plus complet
que tous ceux aujourd'hui en usage.

IL DÉFIE TOUTE COMPÉTITION.

MANUFACTURÉ PAR

L'INSTITUTION DES SOURDS-MUETS,

MILE-END, P. Q.,

près Montréal.

EST avec plaisir que nous présentons notre circulaire annuelle pour le Travailleur-Beurre de Waters.

Les Certificats, que nous vous prions de lire attentivement sur les pages suivantes, sont des échantillons choisis parmi le grand nombre de ceux que nous recevons tous les jours de la part des Messieurs qui font usage de cette nouvelle et importante machine. Les demandes augmentent tous les jours depuis que cette machine est en vente et nous recevons de toutes parts des félicitations sur son mérite sans rival.

Aucune dépense ne sera épargnée pour le perfectionner et le rendre populaire.

Depuis que notre Travailleur-Beurre est en usage, aucun changement n'a été suggéré pour le perfectionner davantage : cependant, nous recevons avec reconnaissance toutes remarques faites dans ce but.

Nous invitons cordialement nos correspondants à nous faire parvenir toutes informations, recherches et découvertes pouvant servir à l'avantage de notre article.

LES MANUFACTURIERS,

MILK-END, P. Q.,

près Montréal.

Par
v
s
P
10—
20—
d
30—
v
40—
b
e
50—
e
se
60—
q
p
70—
L
et
li
cr
m
80—
L
ve
90—
L
de
da
et
100—
L
un
rou
cor
du
ber
110—
L
éta
fer
120—
N
fran
au

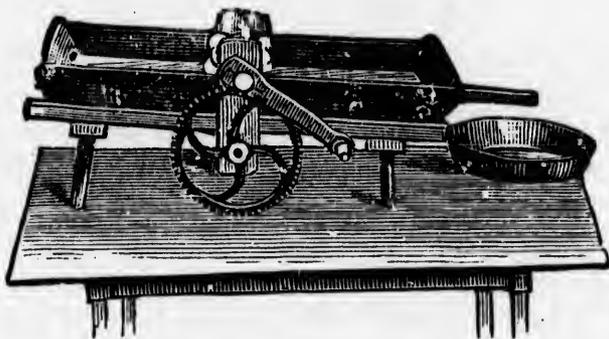
Parmi les nombreux avantages qu'offre notre Travailleur-Beurre de Waters, nous proclamons les suivants comme étant de la plus grande importance :

- 1o—Il est d'une grande simplicité dans sa construction ;
- 2o—Il est pourvu de pattes, ce qui dispense les services d'une table ;
- 3o—Son bassin est léger et n'est garni d'aucun métal pouvant se trouver en contact avec le beurre.
- 4o—Le bassin est facile à enlever, soit pour en retirer le beurre, soit pour être nettoyé, soit pour autres besoins, et il peut être remis en place aussi facilement.
- 5o—Le bassin peut servir tout à la fois à travailler, saler, estamper, emballer et transporter le beurre sans le secours d'aucun autre vase.
- 6o—Le bassin peut être retiré de sa garniture à n'importe quel point où s'arrête son mouvement, ce qui assure à l'opérateur le contrôle parfait sur son ouvrage.
- 7o—Le rouleau est fait d'un morceau de bois solide, tourné et cannelé de manière à laisser des espaces qui facilitent le lavage du beurre, il n'a aucune fissure ou crevasse dans laquelle le lait de beurre puisse s'accumuler.
- 8o—Les engrenages et les autres parties qui s'usent peuvent facilement et presque sans frais être remplacés.
- 9o—Le principe qui donne au bassin un mouvement en dessous du rouleau est le meilleur et le seul employé dans les Travailleur-Beurre en usage pour les beurrieres et les grandes laiteries.
- 10o—Dans le Travailleur-Beurre de Waters, le bassin a un mouvement d'arrière et d'avant, au-dessous du rouleau, assez facile pour permettre à celui-ci de parcourir, avec une vitesse relative, d'un bout à l'autre du bassin sans causer aucun dommage au grain du beurre.
- 11o—Les bassins sont parfaitement cloués avec des clous étamés et de plus renforcés et serrés par des liens de fer à chaque bout.
- 12o—Nos Travailleur-Beurre sont faits avec du bon bois franc, bien séché, et par des ouvriers parfaitement au fait de l'ouvrage.

c 1889

Le Travail - Beurre

DE WATERS



Forme N° 0

Bassin : 27 x 14 pouces, — pouvant travailler à la fois jusqu'à quinze livres de beurre.

Les machines de cette dimension conviennent aux laiteries d'une à cinq vaches. Comme elles sont plus petites que les autres, et ayant des pattes plus courtes, à peu près cinq pouces de longueur, elles peuvent être placées sur une table pour s'en servir. Sur demande, nous fournissons des pattes longues au coût additionnel de 50 cts.

Cette machine No 0 est légère et occupe peu de place ; c'est celle que préfèrent ceux qui font peu de beurre.

PRIX - - \$7.00

QUÉBEC, décembre 1889.
INSTITUTION DES SOURDS-MUETS,
Mile-End, près Montréal.

Chers Messieurs,

Conformément à votre demande, je suis heureux de vous dire que le Travailleur-Beurre de Waters, exhibé à notre Convention tenue à Arthabaskaville, les 10, 11 et 12 du présent mois, me semble bien approprié à l'usage qu'on se propose d'en faire. Les échantillons exposés étaient d'une grande ingénuité. Le mécanisme et en même temps la table mouvante qui peut être employée comme bassin à beurre est une idée vraiment ingénieuse ; il en est de même pour l'ajustement du rouleau qui, par sa facilité à se lever ou à se baisser, permet de faire l'ouvrage à volonté, et pour la manière dont le lait de beurre s'écoule dans un vase.

Je crois que tous les fermiers voudront se munir d'un Travailleur-Beurre comme étant le complément nécessaire de la baratte. Ce qui manque au beurre de ferme c'est l'uniformité, et cette qualité s'obtiendra si l'on attache une grande importance à travailler le beurre après que la crème aura été barattée au temps et avec les conditions convenables.

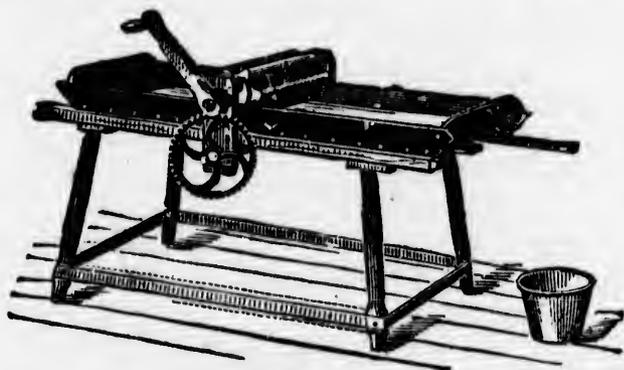
Il est de fait que les femmes et les filles des neuf-dixièmes de nos fermiers, non par manque d'intelligence, mais faute de savoir comment faire, se trouvent dans une position telle que plus les procédés pour faire le beurre seront rendus mécaniques, plus elles réussiront à le bien faire. Un Travailleur-Beurre est sans contredit la machine indispensable pour arriver à cette fin.

Votre respectueux,

J. de L. TACHÉ,

Séc. Assoc. Laitière de Québec.

Le Travailleur-Beurre de Waters



Forme des Nos 0, 1, 2, 3 et 4.

Dimensions et Capacité :

Grandeur No.	Longueur du bassin	Largeur du bassin	Capacité.	Nombre de vaches.
0	27 pcs.	14 pcs.	1 à 15 lbs.	1 à 4
1	36 "	15 "	5 à 30 "	4 à 8
2	36 "	18 "	5 à 40 "	8 à 12
3	39 "	20 "	5 à 50 "	12 à 18
4	48 "	22 "	10 à 75 "	18 à 30

PRIX :

No. 0	\$7.00
No. 1	8.00
No. 2	9.00
No. 3	10.00
No. 4	12.00

Nous manufacturons aussi ces mêmes machines d'une capacité de 25 à 150 livres, pour les beurrieres ; elles sont faites de manière à être mues par un pouvoir.

Prix, \$45.00.

Le Travailleur-Beurre No 1 et ceux de plus grandes dimensions sont faits avec de longues pattes, de manière à pouvoir s'en servir sans table.

Les pattes sont liées par des tringles de bois, ce qui donne plus de solidité pour travailler le beurre le plus dur.

Comme on l'a déjà dit, le bassin peut servir à travailler, saler, estamper, emballer et transporter le beurre sans le secours d'aucun autre vase : de là le petit nombre d'ustensiles à laver.

Les bassins sont faits avec un fond en merisier ou en bois blanc, selon le goût de l'acheteur. Généralement, à moins d'une demande expresse, nous les fabriquons en bois blanc, surtout ceux d'une grande dimension, parce que ce bois est plus léger et travaille moins que le merisier qui est cependant plus d'ur et plus poli.

Nous manufacturons aussi, sur commande, une machine de plus grande capacité, pouvant travailler cent livres de beurre à la fois, pour le besoin des beureries et des grandes laiteries. Voir les certificats sur les pages suivantes.

rs

bre
ches.

4
8
12
18
30

7.00
8.00
9.00
10.00
12.00

d'une
es sont

0.

S. H. & W. F. WATERS.—*Messieurs*,—Nous avons assez employé votre Travailleur-Beurre pour certifier que nous le croyons un très bon article, aussi bon qu'aucun autre, sinon le meilleur que nous ayons jamais essayé.

R. H. FILDEN.

Denver Col. 18 janvier 1887.

White House, N. J. 5 juin 1886.

Messieurs Waters—Le Travailleur-Beurre a été reçu en bonne condition. J'ai retardé pendant une semaine de répondre à votre lettre afin d'en faire l'essai à fond. Il est tout ce que vous réclamez pour lui et je le crois absolument parfait.

MADAME W. P. JOHNSON.

Messieurs Waters—Veuillez trouver ci-inclus un chèque pour payer votre Travailleur-Beurre dont je suis plus que satisfait. Il mérite toutes les faveurs et même plus que celles que vous réclamez pour lui. Je ne vois pas pourquoi il ne deviendrait pas d'un usage général.

HIRAM GIFFORD.

Johnsonville, N. Y. 17 novembre 1885.

Je pense que votre Travailleur-Beurre est le meilleur de tous ceux que j'aie vus jusqu'à présent. Je ne voudrais pas vendre le mien pour cent piastres si je savais ne pouvoir le remplacer par un semblable. Il est facile à conduire, rejette parfaitement le lait de beurre et sale avec perfection. Je le recommanderai à tous ceux qui fond du beurre.

Wm. DOUGLASS.

West Concord, Vt., 7 février 1885.

S. H. & W. F. Waters—*Messieurs*—Ci-inclus veuillez trouver le paiement pour votre Travailleur-Beurre qui nous donne une grande satisfaction.

J. L. GRANT.

York Corner, Me., 8 octobre 1886.

S. H. & W. F. Waters—*Messieurs*—Le Travailleur-Beurre nous est arrivé en bon état, il travaille à ma satisfaction, ci-inclus un chèque.

Bien à vous, W. H. FILKINS.

Clifton Park, N. Y., 8 mai 1886.

S. H. & W. F. Waters,—Johnson, Vt.,—Le Travailleur-Beurre acheté de vous en avril dernier donne une entière satisfaction, et je puis, avec plaisir, le recommander à tous ceux qui désirent acheter une machine de première classe. Il possède toutes les qualités que vous réclamez en sa faveur.

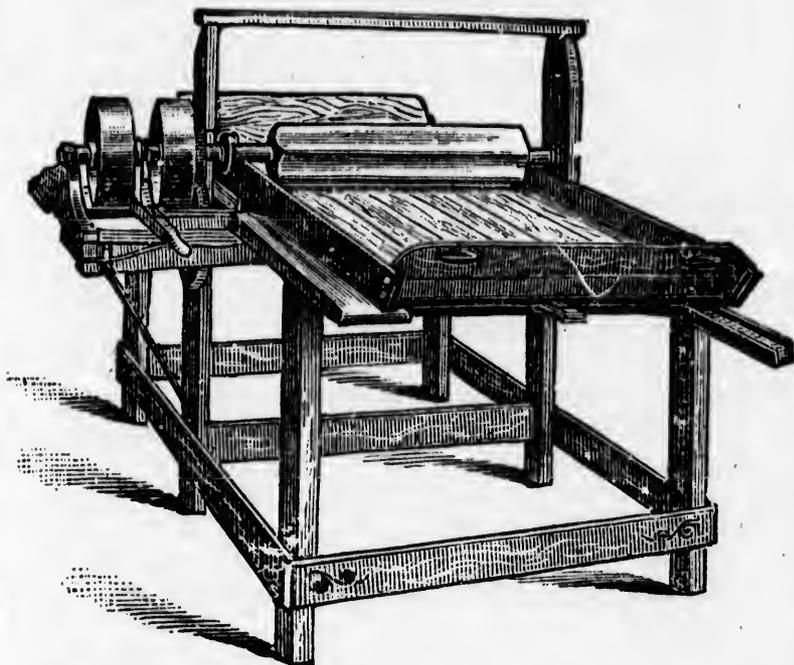
Bien à vous,

W. F. EASTMAN.

New Haverhill N. H. 6 décembre 1886.

LE
TRAVAILLE-BEURRE
DE WATERS

(à force motrice)



*Pour les Beurreries et les grandes
Laiteries.*

Un essai prouvera sa supériorité.

Capacité : de 25 à 150 livres de beurre.

PRIX - \$45.00

LE TRAVAILLE-BEURRE DE WATERS

à force motrice

Le bassin de cette machine, mis en mouvement par un moteur, est le même que celui de la machine mue par la main. Son mouvement d'avant et d'arrière, au-dessous du rouleau, est réglé de manière à empêcher que la vitesse de son action ne nuise au grain du beurre. Lorsque le rouleau dans son mouvement, a atteint le bout du bassin, le mécanisme se renverse par un levier automatique ; l'opérateur se trouve ainsi libre pour retourner, saler et prendre soin du beurre pendant tout le travail. Au besoin, le mécanisme du bassin et du rouleau peut, de chaque côté, se renverser avec la main de manière à circonscrire l'action tout aussi bien dans un espace de deux pouces que dans toute la longueur du bassin ; ce qui a l'avantage de tenir le rouleau constamment sur le beurre, évitant toute perte de temps qu'il y aurait à faire parcourir au rouleau les espaces non couvertes par le beurre.

Le rouleau est tout d'une pièce cannelée ; il est d'un diamètre égal dans toute sa longueur et n'a pas, par conséquent les désavantages du rouleau conique que l'on rencontre dans la plupart des autres machines de ce genre.

Le rouleau peut se lever ou se baisser pendant qu'il est en mouvement.

Les essieux ou axes ainsi que les boîtes sont en fer ; le fond du bassin est doublé transversalement, ce qui lui donne une grande solidité.

Nous invitons tous les intéressés à s'adresser à nous, étant certains de leur fournir une machine qui leur donnera satisfaction sous tous rapports, et pour un prix moins élevé que celui demandé pour les machines de même capacité venant d'autres fabriques.

M
p: o.
men
unif

W

M
Tra
cons
T
guèr

H

S.
Beu
plai
beu
tend
vail

M
pour
mac
effet
vrag
re.
celu
qu'il
vous
men

CH

M
tant
m'a
me t
est l

WIL

M
Beu

T

MM. Waters,—Le Travailleur-Beurre que vous m'avez procuré fait un ouvrage parfait, il distribue le sel également, ce qui donne au beurre une couleur parfaitement uniforme.

F. D. DOUGLASS,

Membre du Conseil d'Agriculture de Vermont.
Whiting, Vt, 2 avril 1887.

MM. Waters, — *Messieurs*, — J'ai fait usage de votre Travailleur-Beurre pendant l'espace de six mois et je le considère comme le meilleur qu'il y ait sur le marché. Tous ceux qui possèdent quelques vaches ne peuvent guère se dispenser de cette machine si utile.

Votre etc.,

GEO. GURLEY.

Hamilton, Mo., 9, 1886.

Constable, N. Y. 7 Juillet 1887.

S. H. WATERS & CIE.—*Messieurs*,—Votre Travailleur-Beurre à moteur m'est arrivé au temps convenu; je me plais hautement à dire que, après l'avoir essayé dans ma beurrerie, il m'a donné plus de satisfaction que j'en attendais. Le principe est complet et le beurre qu'il travaille possède toutes les qualités désirables.

F. M. SHIPMAN.

MM. WATERS—*Chers messieurs*—Ci-inclus un chèque pour payer votre Travailleur-Beurre. Je considère cette machine comme étant la meilleure connue en ce genre; en effet, c'est la seule machine à manivelle qui fasse l'ouvrage aussi bien et aussi vite sans faire dommage au beurre. Le beurre qu'elle travaille est tout aussi bien que celui préparé avec la machine à levier avec cet avantage qu'il faut la moitié moins de temps et de travail. — Je vous écrirai plus tard pour d'autres d'une plus grande dimension.

A. D. BOOMHOWER,

Propriétaire d'une Beurrerie.

Churubusco, Clinton Co., N. Y. 13 décembre 1886.

Messieurs WATERS, Ci-inclus veuillez trouver le montant que je vous dois pour le Travailleur-Beurre que vous m'avez expédié. Je suis très satisfait de l'ouvrage que me fait cette machine, je puis dire avec assurance qu'elle est la meilleure que je connaisse.

A. D. SMITH. Propr. de la Beurrerie Adirondak.
Willsboro, N. Y. 25 novembre 1885.

Messieurs WATERS, - Je considère que votre Travailleur-Beurre est le meilleur que j'aie jamais vu.

HENRY TURNER.

Président de la Beurrerie Turner.

Turner Centre, Me. 9 novembre 1885.

AUX MARCIANDS.

C'est notre désir comme notre dessein de vendre notre Travailleur-Beurre surtout aux commerçants. Aussitôt que nous pourrons introduire nos machines pour les faire examiner ou essayer, nous serons certains, d'après l'expérience que nous en avons, que leur mérite sera reconnu et que les commandes nous viendront en abondance.

Les témoignages suivants, dont quelques-uns nous viennent de marchands haut placés dans le commerce des machines agricoles, sont pour nous un éloge des plus flatteurs et un titre incontestable à la considération des intéressés.

Nous proclamons que le Travailleur-Beurre de Waters est en plus grande faveur, parmi les commerçants, que toutes les autres machines du même genre, parce qu'il donne, à première vue, une impression favorable aux acheteurs qui restent ensuite émerveillés après en avoir fait l'essai.

La machine se monte facilement, l'important est de bien ajuster les pattes, qui sont numérotées. L'emballage se fait très serré, de sorte que le tout est portatif et occupe peu d'espace, soit pour l'emmagasiner, soit pour l'expédier. Le Travailleur-Beurre de Waters est plus léger que tous les autres de même capacité ; le poids ordinaire des quatre premières dimensions n'est que de 50 livres environ.

Chaque machine est emballée séparément de manière qu'en remplissant les ordres, le marchand n'a plus qu'à attacher l'adresse sur chacune d'elle, avant de les expédier.

Nous invitons les marchands à s'adresser à nous, nous serons heureux de leur envoyer un échantillon de notre Travailleur-Beurre, pour qu'il soit examiné et essayé, en vue cependant de leur laisser une agence à laquelle nous accordons un escompte libéral.

Mes.
m'avez
sayé a
nous c
désire

St L

S. H
Beurre
aujourd
Je le
procha
Nort

S. H
lez tro
J'aura
que m
vente.

Cole

S. H
vraime
votre
épargn
que j'a
dispens
Aug

S. H
Beurre
au-del
veur.
vous s
Beurre
fection
Esse

S. H
vaill
dizain
de lou
puis d
même
travail
beurre
beauc
Paw

Institution des Sourds-Muets, Mile-End.

Messieurs,—J'ai reçu en bon état tous les effets que vous m'avez expédiés. Le Travailleur-Beurre reçu a été essayé avec succès, nous trouvons son ouvrage si parfait que nous croyons devoir le recommander à tous ceux qui désirent faire du beurre de première classe.

Votre etc., MICH. NEWCOMB.

St Lin, P. Q. 15 avril 1890.

S. H. & W. F. Waters—*Messieurs*,—Le Travailleur-Beurre nous est arrivé en bon état. Nous l'avons essayé aujourd'hui et je dois dire qu'il travaille parfaitement. Je le ferai connaître partout dans les environs la semaine prochaine.

CHAS. A. GALLUP.

North Pownal, Vt., 14 octobre 1886.

S. H. & W. F. Waters.—*Messieurs*,—Ci-inclus, veuillez trouver un chèque pour le montant de votre compte. J'aurai encore besoin de votre Travailleur-Beurre aussitôt que mes occupations me permettront d'en continuer la vente. Ils donnent une satisfaction parfaite.

Votre etc., S. B. WHITTEMORE.

Colebrook, N. H., 27 mai 1886.

S. H. & W. F. Waters.—*Chers Messieurs*,—Je puis vraiment dire que nous sommes parfaitement satisfaits de votre Travailleur-Beurre. Il fait l'ouvrage avec perfection et épargne beaucoup de temps et de travail : c'est le meilleur que j'aie jamais rencontré ; nous ne saurions plus nous en dispenser.

GEO. O. BRISTOL.

Augusta, Mich., 18 déc. 1886.

S. H. & W. F. Waters.—*Messieurs*,—Le Travailleur-Beurre que j'ai acheté de vous l'automne dernier mérite au-delà de toutes les réclames que vous faites en sa faveur. C'est le premier que je rencontre sans défaut. Je vous suggérerais de le nommer le "Parfait Travailleur-Beurre de Waters." Tel que je le crois, il a toute la perfection qu'une machine de ce genre puisse avoir.

Essex, Vt., 13 avril 1886.

B. H. NICHOLS.

S. H. & W. F. Waters.—*Messieurs*,—Votre Travailleur-Beurre m'est parvenu et je l'ai essayé pendant une dizaine de jours. Je ne puis dire assez combien il mérite de louanges. Je suis fâché que nous ne l'ayons pas eu depuis dix ans ; et il aurait épargné à ma femme et à moi-même des semaines et des semaines d'un lourd fardeau à travailler le beurre avec une machine à levier. Si le beurre n'était pas à aussi bon marché, je pourrais vendre beaucoup de ces machines. Votre etc.,

Pawlet, Vt., 15 juin 1886.

FAYETTEVEITS.

AUX LAITIERS.

Un Travailleur-Beurre est devenu une nécessité pour celui qui fait peu de beurre comme pour celui qui en fait beaucoup. Parce que du bon beurre a déjà été fait, en le travaillant avec la main, il ne s'en suit pas qu'il n'y ait point de méthode à suivre pour le faire plus facilement et d'une manière plus économique. Le travail du beurre est une des plus difficiles et des plus importantes parties du procédé. Les acheteurs et les consommateurs insistent fortement pour que le beurre ne soit plus travaillé avec les mains.

Avec le Travailleur-Beurre de Waters, une livre et même cent livres à la fois sont lavées, salées et travaillées plus aisément et plus parfaitement, en moins de temps et avec moins de peine qu'il n'est possible de le faire avec les mains.

En donnant votre ordre pour une de nos machines à travailler le beurre, il vous est plus avantageux d'en commander une d'une plus grande dimension qu'il vous semble en avoir besoin, parce qu'une petite quantité de beurre peut aussi bien être travaillée dans un grand bassin que dans un petit, sans compter que, si le bassin est assez grand, vous pouvez mouler, estamper, emballer le beurre sans le changer de vaisseau.

Le Travailleur-Beurre de Waters est protégé par quatre Patentes ou Brevets, tant en Canada qu'aux Etats-Unis.

Comme certaines personnes peu scrupuleuses, reconnaissant la supériorité de notre machine, ont essayé de l'imiter, nous vous mettons en garde contre ces contrefaçons des principes ou combinaisons brevetés par nous.

RECOMMANDATIONS.

Le beurre ne devrait pas être trop asséché avant de le saler. Le beurre dur demande plus de travail que le beurre mou. Si le fond du bassin est bombé en dessus, mouillez-le en dessous avec de l'eau chaude, ensuite placez un coin entre le rouleau et le fond pour le forcer à redevenir uni avant de vous en servir.

Le marbre de dessous devrait si bien s'ajuster que la roue d'engrenage puisse tourner aussi serrée que possible tout en conservant cependant sa course facile. On doit faire attention, en levant ou en baissant le rouleau, à ce que les engrenages se rencontrent parfaitement du côté de la manivelle. L'ajustement du rouleau avec le bassin se règle par l'autre bout. Huilez les marbres et la glissoire au-dessous du bassin; le suif convient mieux que tout autre chose pour ce graissage.

MM
vaill-
ner. Je
Main
notre b
plus p
machin
Derr

MM
Trava
ment e
ce qui
un ouv

Yorl

MM
lettre
qu'il r
chines
les lai
avons
une se
derons

No 2

MM
Trava
meille
somm
ajour
ventes

PO

MM
plait
compt
Le
duran
plus g

Wo

MM. WATERS, — J'ai été très satisfait de votre Travailleur-Beurre dès la première fois que je l'ai vu fonctionner. Je pense qu'il travaille d'après le véritable principe.

Maintenant j'en suis plus que content, car il donne à notre beurre une meilleure qualité tout en faisant l'ouvrage plus promptement et plus facilement que toutes les autres machines connues.

Votre etc., H. P. WOOD.

Derry, N. H., 12 décembre 1885.

MM. WATERS, Chers messieurs, j'ai fait usage de votre Travailleur-Beurre pendant une année et j'en suis excessivement enchanté. Il travaille avec facilité, épargne le temps, ce qui est important pendant les grandes chaleurs, et fait un ouvrage parfait.

EDMUND SMITH.

York, Carroll & Co., Ill., 11 décembre 1886.

MM. WATERS, Johnston, Vt., — *Messieurs*, — Votre lettre du 11 courant a été reçue avec plaisir. Je vous dirai qu'il ne nous est plus possible de vendre d'autres machines à travailler le beurre que la vôtre, à moins qu'on les laisse pour des prix excessivement réduits. Nous avons vendu beaucoup de vos machines sur essai et pas une seule ne nous a été renvoyée. Nous vous en demandons d'autres pour la prochaine saison.

Vos etc., HARDY & CONTANT,

Marchands d'instruments agricoles.

No 2 rue Mangor, Me., 21 décembre 1886.

MM. WATERS, — *Messieurs*, — Nous avons vendu votre Travailleur-Beurre durant ces deux années dernières à nos meilleurs fermiers, et tous l'ont estimé beaucoup. Nous sommes persuadés que cette machine est la meilleure aujourd'hui en vente : Nous espérons en faire de nombreuses ventes durant la saison prochaine.

Vos etc., KENDALL & WHITNEY,

Marchands de graines et d'instruments agricoles.

PORTLAND, Me., 3 mars 1888.

MM. WATERS, Johnston, Vt., — *Messieurs*, — S'il vous plaît trouver ci-inclus un chèque pour règlement de mon compte.

Le Travailleur-Beurre a donné une grande satisfaction durant la saison dernière, et nous espérons le vendre en plus grande quantité pendant la saison prochaine.

Vos etc., EARLE & PECKHAM.

Marchands de graines et d'instruments agricoles.

Worcester, Mass., 22 octobre 1886.

MM. WATERS. — *Messieurs*, Nous avons, pendant toute une saison, fait usage dans notre beurrerie, du Travailleur-Beurre que nous avons acheté de vous, le printemps dernier, nous le trouvons au-dessus de tous les éloges. C'est assurément la meilleure machine que nous ayons employée jusqu'aujourd'hui.

ED. BOYNTON.

Président Beurrerie Green Mountain
Westfield, Vt., 19 décembre 1887.

MM. WATERS, — *Messieurs*, — J'ai beaucoup mieux vendu vos Travailleur-Beurre durant la dernière saison que ceux de toutes les autres espèces. Je n'en ai jamais expédié un seul sans que l'on m'en ait exprimé la plus grande satisfaction. Je vous en demanderai encore pour la saison prochaine.

J. C. MOORE,

Marchands de fer et d'instruments agricoles.
St. JOHNSBURY, Vt., 3 septembre 1887.

MM. WATERS, — Nous avons reçu un bien plus grand nombre de demandes pour votre Travailleur-Beurre que pour ceux de toutes les autres fabriques. Tous ceux que nous avons vendus ont donné la plus grande satisfaction. Tout le monde dit ici que le nouveau Travailleur-Beurre de Waters est supérieur à tous les autres en usage jusqu'aujourd'hui.

BARROWS & PECK.

Marchands d'instruments agricoles.
Montpelier, Vt., 7 mars 1888.

MM. WATERS, — *Messieurs*, — J'ai fait usage de votre Travailleur-Beurre No 3 pendant quelque temps et j'ai trouvé qu'il donnait une grande satisfaction. J'ai fait le commerce de beurre pendant quatre années et j'ai remarqué que le beurre travaillé avec votre machine se vendait jusqu'à trois cents de plus que l'autre.

Respectueusement, votre etc.,

SAM. SILBERMAN.

ALVOID, Wise Co., Texas, 6 décembre 1886.

MM. WATERS, — J'ai fait usage de votre Travailleur-Beurre dans la beurrerie Lamoille, à Hyde Park, durant les derniers mois passés et je la trouve accomplie. J'en avais déjà employé d'autres de différentes espèces, mais je n'en avais jamais rencontré pour faire, comme la vôtre, l'ouvrage si bien et en si peu de temps. Durant l'époque des grandes chaleurs, votre Travailleur-Beurre aura le plus grand mérite, puisqu'il permet de faire l'ouvrage dans de meilleures conditions qu'avec les autres employés jusqu'aujourd'hui.

Hyde Park, Vt., octobre 1884.

B. M. COVEY.

Direction pour monter le Travailleur-Beurre et la manière de s'en servir.

Voyez à ce que les pattes soient bien fixées. Quand elles ne portent pas le numéro de la place qu'elles doivent occuper, placez les plus courtes au bout où se trouve le renvoi, et la plus courtes des deux, au coin même du renvoi, afin de donner assez de pente pour faciliter l'écoulement de l'eau et du petit lait.

En montant la machine, il est mieux de visser d'abord les barres transversales des bouts avant celles des côtés, après que les pattes ont été ajustées. Placez ensuite le bassin sur le cadre de manière à ce que le trou de renvoi se trouve au-dessus du dallot qui doit conduire le lait de beurre dans le baquet. Voyez ensuite à ce que les broches de fer de chaque bout du bassin entrent bien dans les taquets de chaque bout de la glissoire.

Placez le rouleau en ouvrant d'abord le marbre au-dessus de la grande roue, puis faisant entrer le bout du rouleau dans le marbre du côté opposé, laissez se placer l'autre bout de lui-même, puis rabattez le dessus du marbre. Tirez le dallot de manière qu'il reçoive l'eau ou le lait qui coulera dans le vaisseau placé au-dessous.

Ebouillantez bien le bassin avant de vous en servir, après quelques minutes, videz l'eau chaude et remplacez-la par de l'eau froide en faisant tourner le rouleau; cela doit se faire immédiatement avant de déposer le beurre dans le bassin.

Le rouleau étant tout à fait au bout du bassin, placez le beurre aussi proche que possible du rouleau, étendez-le plus ou moins dans toute la longueur du bassin, suivant la quantité. Tournez pour faire avancer et reculer le bassin, ayant soin de relever et de retourner le beurre avec la palette pour que le rouleau ne le rencontre pas toujours à la même place. Beaucoup de personnes lavent et durcissent le beurre en jetant dessus de l'eau froide pendant le mouvement du bassin: quand l'eau sort claire, c'est le signe que tout le lait de beurre est sorti.

Pendant que le beurre est étendu sous le rouleau, saisissez et faites marcher le bassin jusqu'à ce que le beurre soit bien fait. L'opérateur doit varier les directions pour convenir aux conditions où se trouve le beurre.

En règle générale, après avoir mis le sel, on passe le rouleau deux fois; ensuite on relève le beurre par les bouts et les côtés avec la palette, en formant un rouleau couvrant à peu près le tiers du bassin dans sa longueur, on passe encore le rouleau deux fois; alors, avec la palette, on fait trois ou quatre rouleaux en travers du bassin, on les tourne

ant toute
ravailleur-
mps der-
es. C'est
rons em-
TON.
ountain

up mieux
aison que
mais ex-
us grande
la saison
OORE,
agricoles.

us grand
e que pour
que nous
n. Tout
Beurre de
jusqu'au-
PECK.
agricoles.

e de votre
'ai trouvé
le com-
remarqué
e vendait

IAN.

Travailleur-
rk, durant
plie. J'en
èces, mais
e la vôtre,
t l'époque
e aura le
l'ouvrage
s employes

COVEY.

sur la longueur, puis on repasse encore le rouleau deux fois ; on relève les côtés et on passe le rouleau encore deux fois. Si l'on veut avoir du beurre bien sec, on le travaille un peu moins d'abord, on le laisse reposer ensuite pendant vingt-quatre heures, puis on reprend le travail.

S'il arrivait que le beurre ne fût pas distribué également et qu'une partie exigeât plus de travail, il faudrait sortir le rouleau de son engrenage en tirant à soi la manivelle ; alors le mouvement du bassin cesserait, ce qui permettrait au rouleau de travailler à la même place.

Après avoir lavé le bassin et le rouleau, placez-les dans un endroit où ils pourront sécher, mais à l'ombre ou loin du feu ; une fois secs, serrez-les dans un lieu frais.

Le rouleau peut être placé de manière à travailler plus proche ou plus éloigné du fond du bassin, suivant le besoin qu'on en a ; cela se fait en desserrant les crampes qui fixent les marbres, puis on baisse ou relève ceux-ci selon le besoin, ensuite on réajuste les crampes bien solidement. La durabilité de la machine dépend en grande partie du solide ajustement de chaque pièce.

Le dessus du marbre, du côté de la manivelle, peut se serrer ou se desserrer à volonté pour permettre de réajuster l'engrenage s'il venait à s'user.

MM. WATERS, —*Messieurs*, —Votre Travailleur-Beurre nous est arrivé "O K" et je dirai avec vérité que c'est une excellente machine. Bien des gens semblent faire peu de cas d'une nouvelle patente, cependant la machine que vous offrez en vente est, de l'avis de tous, très ingénieuse et très bonne surtout pour épargner le temps et le travail. Je puis, avec cette machine, travailler 20 livres de beurre en trois minutes, et cela très facilement.

Respectueusement, W. C. LAMB.

East Windsor, N. Y., 16 novembre 1886.

Mr Henry Noyes, commerçant de beurre dans le nord et l'ouest du Vermont, dit : "Un grand nombre de mes pratiques, dans les différentes villes ont fait usage du Travailleur-Beurre de Waters durant la saison uernière, et j'apprécie si hautement la qualité que je m'efforcerai d'introduire cette machine partout."

L
1. Il
2. L
qu'il ne
leur nat
sur le m
ont une
aussi b
le germ
se trou
8 poule
beaucoup
tous les
3. C
térieur
dronné
4. L
à clef,
chats e
5. T
toutes
rement
prendre
même.
6. L
par co
lavés ;
que les
offrent
s'en se

NID DE POULE PERFECTIONNÉ

De Jos. Kreamer. (Breveté le 11 avril 1885.)

L'Institution des Sourds-Muets,

Seule propriétaire,

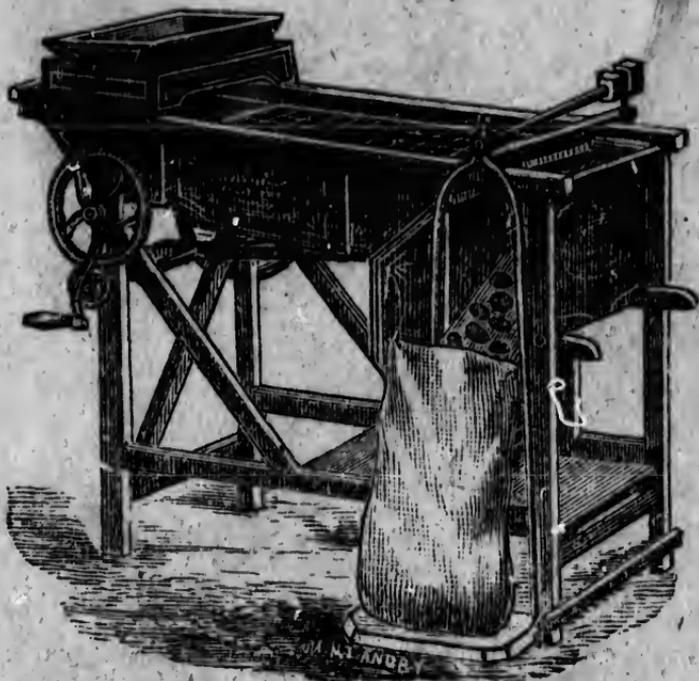
MILLE-END, près Montréal.



Les avantages de ce nid sur tous les autres sont nombreux.

1. Il n'y a ni trappe, ni ressort propres à effrayer la poule.
2. L'œuf pondu est immédiatement sous rait à la poule, afin qu'il ne puisse se briser par accident, ou être gâter par la chaleur naturelle des poules qui viennent alternativement se mettre sur le nid, ou par un trop long séjour sur le nid de poules qui ont une tendance à couver; dans ces cas, les œufs ne sont plus aussi bons pour les besoins culinaires, ou pour la reproduction; le germe de l'œuf, recevant un commencement d'incubation, se trouve détruit; voilà pourquoi on n'a bien souvent que 7 ou 8 poulets d'une poule à laquelle on avait donné 12 à 15 œufs et beaucoup de soins. Avec le nid perfectionné de Jos. KREAMER, tous les ennuis énumérés plus haut disparaissent.
3. Ce Nid est exempt de la vermine propre aux poules, l'intérieur de la boîte étant en partie tapissé avec du papier goudronné.
4. Le tiroir où tombent les œufs pouvant à volonté se fermer à clef, ce qu'il renferme se trouve à l'abri des voleurs, des chats et des rats.
5. Tout le monde sait qu'au printemps il vient un temps où toutes les poules mangent leurs œufs. Comme c'est ordinairement la saison où les œufs se vendent le plus cher, on comprendra facilement que le nid se paie en peu de temps par lui-même.
6. Les œufs pondus dans ce Nid sont cueillis très propres, par conséquent ont plus de valeur sur le marché que des œufs lavés; car ceux-ci n'ont jamais l'air frais. Ceci est si évident que les commerçants qui connaissent les avantages de ce Nid offrent quelques centins de plus par douzaine aux fermiers qui s'en servent.

Prix, 75 cts.



Séparateur de Patates

Breveté le 3 juillet 1885

Par J. J. JOUBERT.

Ce séparateur, le plus perfectionné qui existe aujourd'hui, sépare les patates en trois grosseurs, les nettoie, les égerme et les pèse tout à la fois. On se sert aussi de cette machine pour séparer les oignons.

Elle fait l'ouvrage d'au moins dix personnes.

Prix, \$30.00

Manufacturé et vendu par

L'Institution des Sourds-Muets,

MILE-END, près Montréal.

